

CAFÉBAR & RESTAURANT



Unser Café Central im Herzen von Leipzig verbindet beides, besten Segafredo Kaffee und gesunde, herzhafte Speisen. Beste Kaffeespezialitäten, köstliche Galettes, frisches BIO-Brot, Salate und Pasta, alles wird vor ihren Augen zubereitet, authentisch und wirklich lecker. Wer mit guter Laune und mit viel Kraft in den Tag starten will, braucht ein ausgewogenes Frühstück. Im Laufe der Nacht läuft der Körper auf Sparflamme und verbraucht die restlichen, über den Tag eingenommenen Nährstoffe. Unsere Frühstücksauswahl bietet Ihnen die optimale Voraussetzung, den Energietank wieder aufzufüllen.

Für einen Start in den perfekten Tag!

Central Frühstück
mit Serrano Schinken,
Manchego, Gouda,
Chorizo, ungarische Salami,
Räucherlachs, getrocknete
Tomaten, Sahne-Meerrettich,
Butter, Bio-Brot und ein BioBrötchen (1,2,3,4,A,B,D)
für 8,90





Frühstück Täglich bis 12 Uhr

Kleines süßes Frühstück Eine Tasse Café Crème oder Tee Ihrer Wahl, Butter, Konfitüre Ihrer Wahl* und ein Bio-Brötchen (9,A,B)	5.20
Kleines herzhaftes Frühstück Eine Tasse Café Crème oder Tee Ihrer Wahl, Butter, Salami, Gouda und ein Bio-Brötchen (1,2,9,A,B)	5.20
Das große Süße Konfitüre Ihrer Wahl*, Honig, Nutella, Butter, Obstsalat mit Joghurt, Müsli, Chiasamen, Bio-Brot und ein Bio-Brötchen	7.50
Carpe Diem Frühstück Frischkäse, Obstsalat mit Joghurt und Müsli, Chiasamen, einem Bio-Roggenbrötchen und Kombucha Ihrer Wahl (Classic, Quitte, Cranberry) (9,A,B,E,J,I,M)	7.50
Käse-Frühstück Chaumes, Camembert, Ziegenkäse, Manchego, Gouda, Feigen- konfitüre, Butter, Obst, Bio-Brot und ein Bio-Brötchen (1,2,3,A,B) 🕟	7.90
Englisches Frühstück gebackene Bohnen, Würstchen, Spiegeleier, Bacon, gegrillte Tomaten und Toast (2,3,4,A,B,C,K,L)	8.90
Central Frühstück TIPP! Serrano Schinken, Manchego, Gouda, Chorizo, ungarische Salami Räucherlachs, getrocknete Tomaten, Sahne-Meerrettich, Butter, Bio-Brot und ein Bio-Brötchen (1,2,3,4,A,B,D)	8.90 ,
Frühstück für 2 Personen 2 Gläser Sekt, Serrano Schinken, Gouda, Chorizo, Räucherlachs, Sahne-Meerrettich, Konfitüre Ihrer Wahl*,	15.90

Butter, Kräuterfrischkäse, Bio-Brot und Bio-Brötchen (1,2,3,4,A,B,D)

(*Erdbeere oder Aprikose)

Maturjoghurt, Früchte, Müsli & Pancakes Täglich bis 12 Uhr

Frischer Obstsalat mit Joghurt und/oder Müsli (9,A,B,E,J,I,M) \	3.50 4.50	3 Hausgemachte Pancakes (A,B,C) 5.50 wahlweise mit:
Porridge Haferbrei mit Zimt und Obst (9,A,B) %	4.50	Ahornsirup und Obst • Nutella und Bananen () •
Veganes Porridge Haferbrei, Chiasamen, Sojamilch mit Zimt und Heidelbeeren (A,I) & •	4.90	Heidelbeeren und Chiasamen №
Bircher Müsli hausgemachtes Müsli mit geriebenen Äpfeln, Zimt, Früchten, Rosinen und Joghurt (9,A,B,E,J,I,M)	4.50	
N Vegetarisch ☆ Vegan		





Gerichte mit Ei Täglich bis 12 Uhr

J

Spiegelei von 2 Eiern	3.40
mit Butter, frischen Kräutern und einer Bio-Brotscheibe	
oder Bio-Brötchen (A,B,C,J) 🖦	
wahlweise mit:	
Zwiebeln / Tomaten / Champignons / Kochschinken ^{2,3,4}	je +0.90
Chorizo ^{B,2,3,4} / Grana Padano ^B / Bacon ^{2,3} / Räucherlachs ^{D,2,3}	je +1.40
Rührei von 3 Eiern	3.90

Rührei von 3 Eiern 3. mit Butter, frischen Kräutern und einer Bio-Brotscheibe

oder Bio-Brötchen (A.B.C.I)

wahlweise mit:

Zwiebeln / Tomaten / Champignons / Kochschinken ^{2,3,4}	je +0.90
Chorizo ^{B,2,3,4} / Grana Padano ^B / Bacon ^{2,3} / Räucherlachs ^{D,2,3}	je +1.40

Gekochtes Frühstücksei wahlweise hart oder weich on

- Bio-Ei?!-

Da wir in letzter Zeit nicht mehr garantieren können, ob ein Bio-Ei auch wirklich ein Bio-Ei ist, haben wir uns entschlossen Eier aus unserer Region anzubieten. Mit der "Geflügelfarm Lommatzsch" haben wir einen regionalen Anbieter gefunden der Freilandeier in Bioqualität anbieten kann, aber nicht Bio-zertifiziert ist.

Der Qualitätsstandart ist jedoch sehr hoch. Alle Hühner haben genügend Auslauf und bekommen gesundes Futter. Der Familienbetrieb Lommatzsch ist Mitglied des Vereins kontrollierte Tierhaltungsformen e.V.

Mehr Infos auf www.gefluegelfarm-lommatzsch.de



Ein Brot muss gut aussehen, verführerisch riechen und frisch aromatisch schmecken. Unser hauseigener Bäcker hat aus langjähriger Tradition heraus die Kunst des Brotbackens verstanden. Das BIO-Bauernbrot wird rein handwerklich aus einem 24 Stunden reifenden, biologischem Natur-Sauerteig hergestellt. Die Erfahrung zeigt, dass Qualität und Geschmack umso besser sind, je natürlicher die Herstellungsweise ist. Ein Brot, welches nicht nur den Magen sondern auch die Seele ernährt.





Natur-Sauerteigbrot (B)O (CO (O)O (MORTHUM)

Wählen Sie aus folgenden BIO-Brotsorten:

Eine Scheibe BIO-Urkornbrot kräftig mit vielen Ballaststoffen und Mineralien (A,J)

Eine Scheibe BIO-Walnussbrot aromatisch und energiereich mit gesunden ätherischen Ölen (A,J)

Hausgemachter Kräuterfrischkäse (1,3,8) 🕠	3.90
Kalbsleberwurst, Radieschen und Kresse (1,2,3,4)	3.80
Rote Bete mit Dill-Joghurt und Räucherlachs (1,2,3,B,D) TIPP!	5.90
Frischkäse, Avocado und karamellisierte Walnüsse (1,3,8,J) 🖦	5.90
Feigen mit Ziegenkäse und Honig (1,3,8) 📞	5.90
Oliventapenade, Strauchtomaten, Rucola,	5.90
Serrano Schinken und Grana Padano (1,2,3,4,6,8)	

Hausgemachte Limonaden ¹	Mnser	Tipp-
je nach Saison		
	0,2	0,4
Ingwer-Zitrone	2.30	3.90
Holunder-Minze	2.30	3.90
Brombeer-Limette-Minze	2.30	3.90
Wassermelone-Orange-Limette	2.30	3.90

Sandwiches Suppen

Club-Sandwich	7.20	Fruchtige Tomatensuppe	5.20
American Toast mit gegrillten		mit Mozzarella (B) 🕠	
Hähnchenbruststreifen, Bacon,			
Spiegelei, gemischtem Salat, Tomate,		Curry-Mango-Suppe	5.20
Gurken und Asia-Chili-Sauce (1,2,3,A,B,C)		mit Kokosmilch (B,J) 🗞 🕏	

Mediterran Sandwich 7.40 Je nach Saison können unsere Suppenmit geröstetem BIO-Urkornbrot, Angebote variieren. Schauen Sie auf unsere Knoblauch, Honig, gebackenem Wochenkarte. Ziegenkäse, Rucola, Tomate und





Salate

Salat ist ein natürliches Wundermittel. Seine zum Teil opiatähnlichen Inhaltsstoffe wirken Stress hemmend und können für einen erholsameren Schlaf sorgen. Auch die im Salat vorkommenden Bitterstoffe und Vitamine stärken das Immunsystem, fördern die Verdauung und die Zellerneuerung. Alle unsere Salate werden vor Ihren Augen knackfrisch zubereitet und enthalten somit alle gesunden Inhaltsstoffe und die natürlichen Schönmacher des Lebens. Salate

Zu unseren Salaten reichen wir Ihnen

frisches BIO-Brot. (A,J)

Kleiner gemischter Salat 🐝	5.20	Original Spaghetti Carbonara mit Schinkenspeck, Knoblauch, Zwiebeln,	7.90
Großer gemischter Salat Auswahl an Blattsalaten, Gurke,	7.90	Eigelb und Grana Padano (2,3,B,C)	
getrockenten Tomaten, Zwiebeln, Hirtenka Oliven und Balsamico-Dressing (3,6,8) 🚱	äse,	Rote Bete Spaghetti TIPP! mit Ziegenkäse, Thymian und Rucola	8.90
Ziegenkäse Salat	8.90	((()()()()()()()()()()()()()()()()()()()	
Auswahl an Blattsalaten, Feigen, Obst,		Dinkel Spirelli	8.90
karamellisierten Walnüssen, Avocado,		mit Kirschtomaten, Tomatensauce,	
Ziegenkäse und Limetten-Honig-Dressing	(B,J) 6	Thymian, Knoblauch, Rosmarin, Knoblauch,	
II about a con Calat	9.90	Thunfisch und Grana Padano (в,к,n)	
Hähnchen Salat Auswahl an Blattsalaten, Tomate,	9.90	Penne mit gebratenen Streifen	1.90
Gurke, Avocado und Paprika		•	1.90
darke, Avocado ana i aprika		vom Argentinischem Roastbeef	
Roastbeef Salat TIPP!	11.90	mit Trüffel-Sahnesauce, Champignons, Thymian, Knoblauch und Grana Padano	
Auswahl an Blattsalaten, Orangen,		(A.B.K.N)	
Rote Bete und Minzpesto (B,J)		(دياديانيام)	
Laurence Ouir as Calat	7.00	Spaghetti mit karamellisierten	7.90
Lauwarmer Quinoa Salat	7.80	Kirschtomaten	
mit roten Linsen, Frühlingszwiebeln, Minze, Koriander, Knoblauch,		dazu Avocado, Basilikum und	_
Kirschtomaten und Paprika () 🕠 🌣		Chiasamen (A) 😘 🗘	8
The second secon			
Rote Bete – Avocado Salat	7.40	♦ Vegetarisch ♦ Vegan	W.
Auswahl an Blattsalaten, Rote Bete,		W Vegan	
Trauben, Avocado, karamellisierten			100
Walnüssen und Preiselbeer-Dressing (1) 💊 🕻	•	The state of the s	

Pasta



Fleisch & Fisch

11.90

Gebratene Curry-Hähnchenbrust

auf lauwarmen Quinoa-Salat mit roten Linsen, Frühlingszwiebeln, Minze, Koriander, Knoblauch, Kirschtomaten und Paprika (J.L) GLUTENFREI	
Zanderfilet aus dem Ofen TIPP! auf lauwarmen Bulgur-Salat mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Oliven und gebackenem Feta (6,A,B,D)	12.90
Argentinisches Rumpsteak (200g) mit hausgemachter Tomaten-Kräuterbutter, toskanischem Grillgemüse, Oliven, Rosmarin Kartoffeln und Salatbouquet (6,B)	18.90
Gebratene Entenbrust (rosa gebraten) in Yellow Thai Curry mit Thai-Gemüse, Palmzucker, Kokosmilch, Ananas und Basmatireis (4,1,1) GLUTENFREI	12.90

Linder-Gerichte

Spaghetti oder Penne mit Butter (A,B) 🗞	3.60
Spaghetti mit Tomatensauce (A) \(\lambda \) wahlweise mit gebratenem Hähnchen (+1.40)	4.20
Penne mit Schinken und Sahnesauce (A,B)	4.20

Für Erwachsene nehmen wir 2.50 Aufschlag.

Galettes

Buchweizen-Pfannkuchen aus der Bretagne, wahlweise gefüllt mit:

Chaumes und Preiselbeeren (1.2.B.C)

Vegetarisch

Vegan

Gouda, gekochtem Schinken und Spiegelei (1,2,4,B,C) GLUTENFREI	6.80
Mozzarella, Strauchtomaten und Rucola (B,C) № GLUTENFREI	6.90
Zanderfiletstreifen, Mangold, Tomaten und Limetten-Weißweinsauce (B,C,D,K,N)	8.40

6.40

Focaccias

BIO-Kräuter Focaccias, wahlweise belegt mit:

Sauce Hollandaise, Schinken, Brokkoli und Gouda (1,2,4,A,B)	6.90
Ziegenkäse, Rosmarin, Honig und Weintrauben (A,B) %	7.20
Tomatensauce, Chorizo, Oliven, Knoblauch, Thymian und Mozzarella (2,3,4,6,A,B,K,N)	7.60
Käsevariation aus Manchego, Gouda, Fetakäse und Camembert (1,3,A,B) ••	7.80



Dessert

Unsere selbstgebackenen Kuchen & Torten aus der hauseigenen Konditorei der Milchbar Pinguin finden Sie in der Kuchenvitrine im Eingangsbereich. Gern informiert Sie unser Servicepersonal über das aktuelle Angebot.

Hausgemachtes Tiramisu (9,A,B) 💊	4.70
Süße Galettes wahlweise mit Nutella und Bananen (C,I) oder mit Heidelbeeren und Zucker + Zimt (C) •	5.20
Heidelbeer-Reis-Pudding mit Chiasamen und karamellisierten Walnüssen (B.J) 6.	3.90

Central Café

Espresso ⁹	2.20	Café Crème ⁹	2.20
Espresso Doppio ⁹	3.30	Café Crème Groß ⁹	3.50
Espresso Macchiato ^{9,B} mit geschäumter Milch	2.30	Milchkaffee ^{9,B}	3.50
Espresso Doppio Macchiato ^{9,8} mit geschäumter Milch	3.60	Aroma für ihr Heißgetränk Vanille, Mandel, Karamell ¹ , Haselnuss, Macadamia, Schokolade, Zimt ¹ ,	je 0.60
Latte Macchiato ^{9,B}	3.50	Pfefferminz¹, Kokos Natürlich erhalten Sie alle unsere	
Latte Macchiato Doppio ^{9,B} mit doppeltem Espresso	4.20	Heißgetränke auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch, Sojamilch() oder (koffeinfrei (je 0.60)	auch
Cappuccino ^{9,B}	2.70		
Cappuccino Groß ^{9,B}	3.80	Carrier Marie	
Café Americano ⁹ Espresso aufgefüllt zu 3/4 mit heißem Wasser	2.50		h
TELEFOM FREE WIN	THE LEDGE	Segafredo ZANETTI	



Degafredo Zanetti

Worin liegt der Zauber eines original italienischen Espresso? Das Geheimnis besteht aus dem harmonischen Zusammenspiel von Mischung, Röstung und Zubereitung. Die überlieferte venezianische Röstkunst, die auserlesenen Rohkaffeesorten und die perfekte Handhabung modernster Technik schaffen einen einzigartigen Kaffee: Segafredo Zanetti – "il vero espresso italiano".



Café Spezialitäten

Latte Freddo ^{9,B} Latte Macchiato auf Eiswürfel (kalt)	3.20	
Baileys Café ^{1,9,B,I} Milchkaffee mit Baileys	4.40	
Baileys Latte ^{1,3,9,8,I} Latte Macchiato mit Baileys	4.40	
Karamell Latte ^{1,9,8} Latte Macchiato auf Eiswürfel mit Karamellsirup und Sahnehaube (kalt)	3.80	Mexikaner^{9,B} Kaffee mit heißer Schokolade und Milchschaum
Marzipan Cappuccino ^{9,B,J} mit Mandelsirup	3.20	Elefantenkaffee ^{9,B,I} Kaffee mit Amarula und Sahnehaube
Raffaello Cappuccino ^{9,B} mit Raffaellokugel, Kokossirup und Kokosraspeln	3.50	Sahnehaube zu Ihrem Heißgetränk
Chocolaccino ^{9,B} Cappuccino mit Schokoladensirup	3.20	Muser T
Espresso Corretto ^{1,3,B} mit Amaretto oder Grappa	3.50	Eiskaffee ^{9,B} Clas Vanille- und Moccaeis
Irish Coffee^{1,9,B} Kaffee mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahnehaube	4.40	mit kaltem Kaffee und Sahne Eisschokolade ^{9,B} Clas Vanille- und Schokoeis
Kaffee Rüdesheimer Art ^{1,9,B}	4.40	mit kaltem Kakao und Sahne

mit Asbach Uralt und Sahnehaube



3.90

4.40

ie 0.60

Eiskaffee ^{9,B} Vanille- und Moccaeis mit kaltem Kaffee und Sahne	Classic 4.70 Groß 5.40
Eisschokolade ^{9,B} Vanille- und Schokoeis mit kaltem Kakao und Sahne	Classic 4.70 Groß 5.40



Trink-Schokoladen

Heiße Schokolade ^{B,I}	3.50
Weiße Schokolade ^{1,C,B,I,J}	4.20
Bitter Schokolade ^{C,B,I,J}	4.20
Nougat Schokolade ^{C,B,I,J}	4.20
Chili Schokolade ^{C,B,I,J}	4.20
After Eight Schokolade ^{1,B,I} mit Pfefferminzsirup und Sahnehaube	3.90
Spanische Schokolade ^{B,I} mit Licor 43 und Sahnehaube	4.40
Italienische Schokolade ^{1,B,I} mit Amaretto und Sahnehaube	4.40
Russische Schokolade ^{B,I} mit Wodka und Sahnehaube	4.40
Lumumba ^{1,B,I} Heiße Schokolade mit Rum und Sahnehaube	4.40
Amarula Schokolade ^{1,B,I,J} mit Amarula und Sahnehaube	4.40

Herke Spezials

Chai Latte Klassisch ^B	3.50	Heißer Birnensaft mit Ingwer	3.20
Chai Latte Green Matcha ^B	3.50	Heißer Kirschsaft mit Zimt	2.90
Chai Latte Vanilla ^B	3.50	Heißer Apfelsaft mit Zimt	2.90
Friesischer Grog ¹ Heißes Wasser mit Rum und braunem Rohrzucker	3.50	Heißer Rhabarbersaft mit Vanillesirup und Sahnehaube ^B	3.20
Heiße Milch ^B mit Sirup ¹ oder Honig	2.60	Aroma für ihr Heißgetränk Vanille, Mandel, Karamell¹, Haselnuss¹, Macadamia, Schokolade, Zimt¹,	je 0.60
Heiße Zitrone mit Honig mit Zitronensaft ²	1.90	Pfefferminz ¹ , Kokos	

Chai beschreibt die
traditionelle Art,
nach der in Indien Tee
zubereitet wird, mit
schwarzem Tee, Gewürzen
wie Cardamom, İngwer,
Zint, Anis und Melken.
Wir geben Chai zur
Milch anstelle des
Espresso beim Latte
macchiato.



Eilles Tea

Tea Diamond – Eine ungewöhnliche Art feinsten losen Blatt- und Brokentee zu verpacken ist der pyramidenförmige Tea Diamond von EILLES TEE. Das filigrane Gewebe bietet dem köstlichen Tee ein Höchstmaß an Entfaltungsmöglichkeit. Genießen Sie bei uns:

Eilles Bio Tee (B)

BIO Rooibos Pur Südafrikanischer Rotbusch in seiner reinsten Form, ohne Koffein mit einer kupferroten Tassenfarbe. Ziehzeitempfehlung: 5–6 Min.

Bio Relax Ayurvital	2.5
Harmonische, angenehm pikante Wellnessmischung aus	
Kräutern und Gewürzen, mit BIO-Rooibos, BIO-Ingwer und	
BIO-Johanniskraut zur Entsnannung Ziehzeitemnfehlung: 5-8 Min	

Bio China Jasmin Blatt	2.5
Erlesener Grüntee versetzt mit zarten Jasminblüten.	
Ziehzeitempfehlung: 2-3 Min.	

Eilles Tee

Darjeeling Royal Second Flush Blatt

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige, hocharomatische Sommerpflückung, mit goldorangener Tassenfarbe. *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.*

Assam Special Broken

Kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen entlang des Brahmaputra Flusses mit gehaltvollem, malzigem Aroma und kupferroter Tassenfarbe. Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.

Earl Grey Premium Blatt

Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottefrüchte. Ein Klassiker! *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.*

Grüntee Asia Superior Blatt

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit zart-süßer, angenehm herber Note und hellgelber Tassenfarbe. *Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.*

Kamillenblüten

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind auch heute noch ein traditionelles und stets geschätztes Hausmittel. Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.

Jedes wohltuende Glas Eilles Tee für 2.30

Sommerbeeren

Harmonische Früchtemischung aus Hibiskusblüten, Hagebutten- und Orangenschalen, Apfel, Holunderbeeren, mit sommerlichen Himbeer-Erdbeeraroma verfeinert. Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.

Kräutergarten

Reine, erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süssholz mit süß-würzigem Geschmack. Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.

Zu allen Tee´s reichen wir braunen Grümmelkandis.





Hausgemachte Tee's

Ingwer-Zitrone Heiß aufgegossener Ingwer mit Zitrone und Honig	2.70
Ingwer-Minze Heiß aufgegossener Ingwer mit frischer Minze und Honig	2.70
Honig-Minze Heiß aufgegossene frische Minze mit Honig	2.70
Holunder-Minze Heiß aufgegossene frische Minze mit Holunderblütensirup	2.70

-Unser Tipp-

Probieren Sie unsere selbstgebackenen Kuchen & Torten aus der hauseigenen Konditorei der Milchbar Pinguin

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser Sprudel	0,2 l 0,4 l	1.90 3.20	Säfte und Nektare	0,2 l 0,4 l	2.40 4.20
Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	0,25 l 0,5 l	2.30 4.50	Apfelsaft naturtrüb, Orange, Bi Maracuja, Erdbeer, Johannisbe Kirschsaft naturtrüb, Cranbern	ere, Ban	ane,
Schweppes Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ , Russian Wild Berry	0,2 l 0,4 l	2.30 3.80	Alle Säfte auch als Schorle	0,2 l 0,4 l	2.30 3.70
Coca Cola ^{1,7,9} Coca Cola light ^{1,2,9,11} , Sprite Fanta Orange ¹ , Spezi ^{1,7,9}	0,2 l 0,4 l	2.30 3.80	Frisch gepresst! Orangensaft Grapefruitsaft saisonal	0,2 l 0,2 l	4.20 4.20
Red Bull ^{9,14}	0,25 l	3.90			
Carpe Diem Kombucha	0,25 l	3.40			ō.

Hausgemachte Limonaden¹
je nach Saison

-Unser Tipp

Classic, Quitte, Cranberry

Ingwer-Zitrone0,210,41Ingwer-Zitrone2.303.90Holunder-Minze2.303.90Brombeer-Limette-Minze2.303.90Wassermelone-Orange-Limette2.303.90



Bier vom Fass.

König Pilsener	0,25 l 0,4 l	2.40 3.60
Radler	0,25 l	2.40
(König Pilsener ^A + Sprite)	0,4 l	3.60
Diesel	0,25 l	2.40
(König Pilsener ^A + Coca Cola ^{1,7,9})	0,4 l	3.60

Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3.20
Becks	0,33 l	3.20
Bitburger - 0,0% Alkoholfrei	0,33 l	3.20
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	4.30
Paulaner Hefeweizen - Alkoholfrei	0,5 l	4.30
Original Leipziger Ritterguts Gose	0,5 l	4.30
Gose mit Geschmack Himbeer¹, Kirsch¹ oder Waldmeister¹	0,5	4.70

Werkwein, Dotwein,

Hauswein

0,21 3.80

Hauswein

	0,2 .	5.55		0,2 .	0.00
Alte Taverne, Spanien, La Mancha crocken, pikant-feinwürzige Nase, großer Aromen-Vielfalt und angenehm trockenem Bukett	0,5 l	8.60	Alte Taverne, Spanien, La Mancha trocken, feinfruchtig, geschmeidig mit sanften Tanninen	0,5 l	8.60
G			Cabernet Sauvignon IGP	0,2	4.10
Bacchus	0,2 l	3.90	Les Chevalier, Frankreich	0,5 l	9.20
Deutschland - Nahe	0,5 l	8.80	trocken, purpurrot, Aromen		
ieblich, saftig und frisch			von Paprika und Lakritze		
süffiger Weißwein, fruchtige Süße					
			Carménére	0,2	4.20
Thürkind's Müller Thurgau	0,2 l	4.20	Vina El Aromo, Chile	0,5 l	9.50
Saale-Unstrut, trocken, spritzig,	0,5 l	9.50	trocken, wunderschön fruchtig,		
feinfruchtig, frisch und animierend			saftig, voller Körper, intensiv		
/ii		4.20	Danistaldan		2.00
Viognier	0,2 l	4.20	Dornfelder	0,2 l	3.90
Vina El Aromo, Chile	0,5 l	9.80	Rheinhessen, Deutschland	0,5 l	8.80
rocken, frisch, exotisches Frucht-			halbtrocken, Aromen von Brombeere	2,	
aroma mit Noten von Litschi und Bir	ne		Sauerkirsche und Holunder, süffig,		
Mai Rwainashaula		2.50	geschmeidig, lebendig und frisch		
Weißweinschorle	0,2 l	3.50	Dotwoinscharle		2 50
rocken, lieblich			Rotweinschorle	0,2	3.50
			trocken, halbtrocken		

0,21 3.80

Doséwein

Pinotage Rosé 0,21 4.30 Delheim, Südafrika-Stellenbosch 0,51 9.70 trocken, lachsrosa Farbe, körperreich, frischer Duft an Waldbeeren

-Unser Tipp

Central Platte

mit getrockneten Tomaten, Oliven, Manchego, Camembert und Serrano Schinken, Butter und Bio-Brot (1,2,3,4,6,8) für 8.40



Prosecco 5,N

Scavi & Ray Prosecco Spumante	0,1 l	4.10
als Aperitif oder zu Fischgerichten	auf Eis 0,15 l	4.80
ein Genuss	Flasche 0,75 l	24.60
Scavi & Ray Prosecco Rosato Duft nach Veilchen und Erdbeeren mit konstanter feiner und eleganter Säure	Piccolo 0,2 l	6.40

Aperitifs

Aperol ^{1,10}	4 cl	4.50
Campari ^{1,10}	4 cl	4.50
Campari Orange ^{1,10}	4 cl	5.50
Campari Soda ^{1,10}	4 cl	5.20
Martini ^N (Bianco¹, Extra Dry)	5 cl	3.50

Cocktails (alkoholfrei)

Ipanema Limette ¹³ , Rohrzucker, Ginger Ale ¹	5.20
Green Cucumber Gurke, Minze, Apfelsaft naturtrüb, Soda	4.80

Spritziges

Aperol Spritz Aperol ^{1,10} , Tafelwasser, Prosecco ^{5,N} , Orange	6.50	
Aperol Rhabarber Spritz ⁴ Aperol ^{1,10} , Rhabarbersaft, Prosecco ^{5,N} , frische Erdbeeren	6.50	
Campari Tocco Rosso Campari ^{1,10} , frische Minze, Holunderblütensirup, Tafelwasser, Prosecco ^{5,N}	6.50	
Hugo Holunderblütensirup, frische Minze, Limette ¹³ , Tafelwasser, Prosecco ^{5,N}	6.50	•
Lillet Roséberry Lillet Rosé ^{5,N} und Schweppes Russian Wild Berry	5.80	
Lillet Rosé Tonic Lillet Rosé ^{5,N} , Tonic und Limette ¹³	5.80	

-Unser Tipp

Erdbeerbowle (saisonal) mit frischen Erdbeeren, Erdbeersirup¹ und Sekt^{5,N} für 4.50 Fancy Drinks

l Spritz ⁰ , Tafelwasser, Prosecco ^{5,ℕ} , Orange	6.50	Cuba Libre Bacardi Carta Oro¹, Limette¹³, Coca Cola¹,7,9	6.20
l Rhabarber Spritz ⁴ ⁰ , Rhabarbersaft, Prosecco ^{5,N} , rdbeeren	6.50	Classic Mojito Bacardi Carta Oro¹, frischer Limettensaft, frische Minze, Rohrzucker, Tafelwasser	6.80
ari Tocco Rosso ^{1,10} , frische Minze, rblütensirup, Tafelwasser, _{95,N}	6.50	Caipirinha Pitu Cachaça, Limette ¹³ , brauner Rohrzucker	6.70

Longdrinks mit 4 cl Spirituose

		mit 4 cl Spi	rituose
Tanque	eray - Tonic ¹⁰		5.80
Bomba	y Sapphire Gi	n-Tonic ¹⁰	6.50
Bacardi	i – Coca Cola ^{1,}	7,9	5.80
Asbach	– Coca Cola ^{1,7}	7,9	5.90
Smirno	ff Vodka – Ler	non¹º	5.90
Smirno	ff Vodka – Co	ca Cola ^{1,7,9}	5.90
Smirno	ff Vodka – Red	d Bull ^{9,14}	6.50
Smirno	ff Vodka – Ora	ange	5.90
Johnnie	e Walker – Coo	a Cola ^{1,7,9}	5.90
Blanco	43 ^B (Licor 43 und M	1ilch)	5.20



Spirituosen

Kräuter Jägermeister Ramazzotti Averna	2 cl 2.50 2.50 2.50	4 cl 4.50 4.50 4.50
Grappa / Obstbrände Nonino (Chardonnay, Moscato) Schladerer Williams-Birne	2.80 2.80	4.80 4.80
Liköre Echter Leipziger Allasch Baileys Irish Cream ^{1,9,B,1} Amarula ^{1,B,1} Frangelico ¹ Amaretto "Disaronno" Licor 43	2.50 2.50 2.50 2.50 2.50 2.50	4.50 4.50 4.50 4.50 4.50 4.50
Weinbrand / Cognac Rémy Martin VSOP ¹ Asbach Uralt ¹	3.80 2.50	6.50 4.50
Klare Bombay Saphire Gin Tanqueray Gin Smirnoff Vodka	3.10 2.50 2.50	5.10 4.50 4.50
Whiskey Johnnie Walker Red Label Jack Daniels Tullamore Dew	2.50 2.80 2.50	4.50 4.80 4.50

INHALTSSTOFFE

- 2- Konservierungsstoffe
- 4- Geschmacksverstärker
- 6- geschwärzt
- 8- Milcheiweiß
- 9- koffeinhaltig
- 10-chininhaltig 11-Süßungsmittel
- 12-Phenylalanin
- 13-gewachst
- 14-Taurin

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Milch

- E Erdnüsse
- F Krebstiere
- H Weichtiere
- I Soja J Schalenfrüchte
- K Sellerie

- M- Sesambrötchen
- N Schwefeldioxid und Sulfite

Alle ausgewiesenen Preise gesetzlichen MwSt.



mit Cafébar und Küche. Egal ob Geburtstagsparty, Weihnachtsfeier, Jubiläum oder die Firmenfeier mit den Kollegen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gern ein Komplett-Paket an, von der Musik, passenden Dekoration bis auf individuell zusammengestellte Speisen und Menüs für Ihre Veranstaltung.

Unsere Räume sind für bis zu 80 Personen ausgelegt. Gern unterbreiten wir Ihnen ein passendes Angebot. Sprechen Sie uns an. Tel.: 0341 / 149 23 70





CENTRAL

Cafébar & Restaurant Reichsstr. 2, 04109 Leipzig Tel.: 0341 / 149 23 70

E-Mail: info@cafecentral-leipzig.de

www.cafecentral-leipzig.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo-Sa 9.00 bis 22.00 Uhr So* 9.00 bis 20.00 Uhr (*und Feiertage)